





ÍNDICE

Coffee breaks	3
Complementos coffee breaks	6
Box lunch	9
Desayunos emplatados	12
Comida o cena buffet	15
Comidas y cenas emplatadas	17
Canapés	22
Bebidas	25
Barras libres	27
Montajes	30



COFFEE BREAKS

Coffee Breaks Clásicos		30 min	1 hora	4 horas	8 horas
Deleite Matutino		\$300.00	\$310.00	\$358.00	NA
• Café • Té • Agua embotellada • Pan dulce o pastas • Jugo de naranja					
Deleite Vespertino		\$300.00	\$310.00	\$358.00	NA
• Café • Té • Agua embotellada • Botana salada (palomitas enchiladas, mantequilla, chicharrines o crudités • Agua fresca o infusión de frutas					
Especial Puebla Noria		NA	NA	NA	\$424.00
Por la mañana • Café • Té • Agua embotellada • Pan dulce o pastas variedad de galletas • Jugo de naranja Por la tarde • Café • Té • Agua embotellada • Botana salada • Crudités (plato compuesto por hortalizas crudas) • Agua fresca o infusiones					

*La botana salada considerada en paquetes son: cacahuates salados o enchilados o papa sarafoga. Podrá ser sustituido por chicharrones y palomitas de la casa en caso de solicitud del cliente. Precios por persona, con IVA incluido.

Coffee Breaks Plus Ejecutivos		30 min	1 hora	4 horas	8 horas
Plus		\$334.00	\$358.00	\$467.00	NA
• Café • Té • Agua embotellada • Pan dulce o pastas • Jugo de naranja y refresco					
Ultra		\$334.00	\$358.00	\$467.00	NA
• Café • Té • Agua embotellada • Botana salada o crudités • Agua fresca o infusión de frutas • Refresco					
Premium		NA	NA	NA	\$527.00
Por la mañana • Café • Té • Agua embotellada • Pan dulce o pastas, variedad de galletas. • Jugo de naranja • Refrescos Por la tarde • Café • Té • Agua embotellada • Botana salada (palomitas enchiladas o mantequilla) • Crudités (plato compuesto por hortalizas crudas) • Agua fresca o infusión • Refrescos					

*La botana salada considerada en paquetes son: cacahuates salados o enchilados o papa sarafoga. Podrá ser sustituido por chicharrines y palomitas de la casa en caso de solicitud del cliente. Precios por persona, con IVA incluido.



COMPLEMENTOS COFFEE BREAKS

COMPLEMENTOS SALADOS

\$73.00

• Mini croissant jamón y queso manchego • Mini taquitos dorados de pollo (acompañados de salsa verde y roja, lechuga, crema ácida y queso rallado) • Mini molotes de papa y tinga (acompañados de salsa verde y roja, crema ácida y queso rallado) • Chapata de jamón con queso y jitomate confitado • Triángulo club sándwich	2 piezas por persona Posibilidad de 2 variedades
--	--

COMPLEMENTOS DULCES

\$73.00

• Pastel de chocolate • Pay de elote • Tarta de manzana con crumble groos	2 piezas por persona Posibilidad de 2 variedades
---	--

*Precios por persona, con IVA incluido.

COMPLEMENTOS PREMIUM

\$97.00

- Mini cemita poblana, típica cemita con quesillo milanesa de pollo, papalo y aguacate.
- Mini tortitas de cochinita pibil.
- Mini hamburguesa.
- Pambazos de pollo con mole.

2 piezas por persona
Posibilidad de 2 variedades

*Precios por persona, con IVA incluido.



BOX LUNCH

SENCILLO

\$ 316.00

- Fruta de mano
- Refresco o jugo
- Bolsa de papas
- Sándwich de jamón y queso

ESTÁNDAR

\$ 400.00

- Fruta de mano
- Refresco o jugo
- Bolsa de papas fritas
- Brownie o pay de queso
- Barra de chocolate
- Complemento 1 a elegir:
 - Baguette de milanesa o de pollo
 - Pepitos de arrachera
 - Sandwich Philly

DE LUJO

\$ 470.00

- Fruta de mano
- Refresco o jugo
- Foccacita de jamón serrano
- Pastel de 3 chocolates o strudel de manzana
- Barra de chocolate
- Bolsa de papas fritas

*Precios por persona, con IVA incluido.

DESAYUNO BUFFET

\$ 492.00

Precios por persona. Impuestos incluidos. Mínimo 35 personas

BEBIDAS INCLUYE:

- Café
- Chocolate
- Té
- Jugo de naranja o Jugo verde

FRUTA

- Fruta de temporada (4 frutas diferentes)

Complementos :

- Queso cottage
- Yogurt natural
- Gelatina, de leche
- Cereal surtido, zucartitas, froot loops, choco krispis.
- Vaso de yogurt individual

COMPLEMENTO DULCE

- Hot cakes
- Pan Frances
- Waffles

PLATOS FUERTES

- Alambre de pollo.
- Puntas de cerdo a la mexicana
- Huevos al gusto
- Chilaquiles rojos y verdes
- Pastel azteca
- Variedad de tamales
- Mole de panza
- Pollo ranchero

GUARNICIONES

- Papa hash brow
- Rajas poblanas
- Frijoles refritos
- Verduras al vapor

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN:

- Variedad de pan de dulce
- Pan blanco
- Pan de ajonjolí
- Salsa verde, salsa roja
- Mermelada y mantequilla
- Leche entera, leche light



DESAYUNOS EMPLATADOS

DESAYUNO 1

\$ 376.00

- JUGO A ELEGIR:

- Naranja
- Guayaba
- Verde

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

PLATO FUERTE (elegir una opción)

- Omelet de huitlacoche en salsa poblana
- Croque madame
- Croque monsieur

guarnición (2 a elegir)

- Papa cambray confitada con tomates al romero
- Vegetales a las finas hierbas
- Ratatouille
- Café de grano selección especial Veracruzano o té
- Pan dulce y salado hecho en casa

DESAYUNO 2

\$399.00

- JUGO A ELEGIR:

- Naranja
- Guayaba
- Verde

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA

PLATO FUERTE (elegir una opción)

- Enchildas suizas, Rojas o Verdes
- Huevos benedictinos
- Avacado de Salmon
- Tostada de ricota miel y betabel

- Café de grano selección especial Veracruzano o té
- Pan dulce y salado hecho en casa

*Precios por persona, con IVA incluido.

DESAYUNO 3

\$416.00

- JUGO A ELEGIR:
Naranja
Guayaba
Verde
- PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA con yogurt o queso cottage
- PLATO FUERTE A ELEGIR:
- Tosta de aguacate con requeson y huevo pochado en salsa holandesa de chipotle.
- Tampiqueña con chilaquiles (medallón de res con guarnición de guacamole, enmolada, frijoles refritos y rajas poblanas.
- Café de grano selección especial veracruzano o té
- Pan dulce y salado hecho en casa

DESAYUNO 4

\$504.00

- JUGO A ELEGIR
Naranja
Guayaba
Verde
- PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA con yogurt o queso cottage
- PLATO FUERTE A ELEGIR:
- Punta de filete de res a la mexicana con champiñón, y tomates cherrys confitados y guarnición de pure de papa aromatizado con romero y ajo.
- Bagel de Salmon y alcaparras con guarnición de ensaladilla de arugula y tomates cherrys
- Café de grano selección especial veracruzano o té
- Pan dulce y salado hecho en casa

*Precios por persona, con IVA incluido.



COMIDA O CENA BUFFET

COMIDA O CENA BUFFET

\$490.00

Precios por persona. Impuestos incluidos.
Mínimo 35 personas

- SOPAS:

- Sopa de tortilla
- Caldo sonorenses
- Sopa de lima

- CREMAS:

- De champiñón
- De chile poblano
- De tres quesos
- De elote

- ENSALADAS:

- De betabel y zanahoria
- De espinaca y tomate Cherry
- Nicoise
- Ensalada de brócoli y frutos secos

- PLATOS FUERTES:

- Lomo de cerdo en salsa de ciruela
- Suprema de pollo en salsa de quesos
- Lomo de cerdo en salsa de frutos rojos

COMIDA O CENA BUFFET

- GUARNICIONES A ELEGIR:

- Papa al gratin
- Pure de papa
- Espagueti a la mantequilla
- Arroz blanco rojo o verde
- Verduras al vapor

- POSTRES

- Pastel mil hojas
- Pastel de moka
- Estrudel de manzana
- Tarta de frutos
- Pastel de tres leches



COMIDAS Y CENAS EMPLATADAS

OPCIÓN 1	\$486.00	OPCIÓN 2	\$635.00
• Ensalada de lechugas y peras con aderezo roquefort • Suprema de pollo rellena de jamón y zetas en salsa de maracuyá con guarnición de brócoli al ajillo y col de brucas con crocante de camote) • Brazo gitano con ganache de chocolate y compota de frutos rojos de la estación.		• Fetuchin arrabbiata • Medallón de res en salsa española con pure de camote, cebollas cambray tatemadas y zanahorias baby. • Pastel sache	

*Precios por persona, con IVA incluido. No incluye bebidas.

OPCIÓN 3

\$509.00

- Ensalada de queso de cabra nuez y reducción de balsámico
- Medallón de res en salsa de tamarindo y pimientas con guarnición de espárragos y risotto con un sofrito de huitlacohe e higo confitados
- Tarta tatin

*Precios por persona, con IVA incluido. No incluye bebidas.

MENÚS COMIDAS Y CENAS

\$477.00 Precios por persona. Impuestos incluidos. Mínimo 35 personas

ENTRADAS

- Ensalada cesar
- Ensalada capresse
- Ensalada griega de pasta
- Ensalada de zanahoria y betabel con aderezo de maracuyá

SOPAS

- Sopa poblana
- Sopa azteca
- Sopa de verduras frescas al tomillo

FUERTES

- Chambarete en salsa matignon con pure verde con un atado de zanahorias
- Pechuga de pollo rellena de requesón espinaca y almendra en salsa de Jamaica con col de brúcelas y zanahorias babys
- Cordon blue con salsa velouté en guarnición de rissoto al vino tinto
- Cerdo chileajo
- Filete de pescado tikin xic con guarnición de ensalada cítrica y arroz almendrado

- Pierna mechada con nuez y aceitunas en salsa de pimienta

POSTRES

- Brazo de chocolate
- Pastel de moka
- Mousse de maracuyá
- New york chesse cake
- Strudel de manzana
- Browni.
- Pastel de zanahoria
- Peach melba

TAQUIZA

\$495.00

Precios por persona. Mínimo 35 personas.

DEL COMAL

- Nopales asados
- Cebollitas cambray asadas
- Queso panela asado

PLATO FUERTE (3 A ELEGIR)

- Chicharrón en salsa verde o roja
- Pollo en pipián verde
- Alambre de res
- Pipian verde
- Carnitas
- Cochinita pibil
- Tinga de pollo
- Mole con pollo

BEBIDAS

- Agua de jamaica
- Agua de horchata

GUARNICIONES (3 A ELEGIR)

- Arroz (1 a elegir)
 - Al cilantro
 - A la mexicana
 - Poblano
 - Con huitlacoche
- Papas con chorizo
- Frijoles refritos
- Rajas poblanas a la crema
- Guacamole
- Salsas (chipotle, pasilla, verde)

POSTRES (3 A ELEGIR)

- Flan de cajeta
- Pastel de chocolate
- Pay de camote
- Pastel moka
- Tiramisu



CANAPÉS

OPCIONES DE CANAPÉS

\$432.00

Precios por persona. Impuestos incluidos. A elegir 5 salados y 3 dulces.

SALADOS

Calientes

- Molotes de tinga de pollo
- Tosta de gorgonzala con peras de miel y vino
- Mini Spring roll
- Tarta de queso manchego manzana y mostaza
- Hojaldre de Salmon ahumado y habas

Fríos

- Trufas de uva con queso crema
- Rollitos de hojaldre de pollo con mole
- Mini volovanes con ensalada de pollo
- Mini empanadas argentinas
- Tarta con mouse de aguacate y salmon ahumado
- Tapa de pate de sardina y mermelada de blue berry
- Brochetas de tomate y queso mozzarella

DULCES

- Mini tartaletas de frutas
- Fresas cubiertas de chocolate
- Mini churros
- Choux
- Eclairs
- Mini Pay de queso

CANAPÉS MEXICANOS

\$412.00

Precios por persona. Impuestos incluidos. A elegir 5 salados y 3 dulces.

SALADOS

Calientes

- Molotes de pollo
- Mini chalupas
- Mini tostadas de tinga de res
- Mini taquitos de queso
- Mini volovanes de cochinita pibil

Fríos

- Jalapeños rellenos de atún
- Tostada de queso de cabra con cebolla caramelizada
- Voloban con ensalada de surimi

DULCES

- Mini pay de elote
- Pastel de pinole
- Mini pay de camote
- Trufas de chocolate



BEBIDAS

Barra de refresco y hielo

\$356.00

Ilimitado por 5 hrs. Precio por persona

Refresco (355 ml)

\$76.00

Incluye impuestos
Precio por refresco

Agua de fruta de temporada

\$68.00

Ilimitada. Precio por persona

Barra de Bebidas

- Vino tinto o blanco
- Refresco
- Hielo ilimitado
- Naranjadas o limonadas

\$482.00

Precio por persona

Descorche botella nacional

\$425.00

Precio por botella. Incluye 3 mezcladores a elegir conforme a bebida

Descorche botella importada

\$336.00

Precio por botella. Incluye 3 mezcladores a elegir conforme a descorche

Mezcladores

- Coca cola
- Coca cola Light
- Sprite
- Fresca
- Manzana
- Agua mineral

Descorche botella de vino

- Vino tinto
- Vino rosado
- Vino blanco

\$ 230.00

Precio por botella

Precios incluyen impuestos.



BARRAS LIBRES

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

NACIONALES

- Ron (Bacardí, Añejo, Solera)
- Brandy (Don Pedro y Azteca de Oro)
- Tequila (Jimador, Cabrito y Cazadores)
- Vodka (Wyborowa y Smirnoff)

1 hora - \$319.00
2 hora - \$400.00
3 hora - \$477.00
4 hora - \$555.00
5 hora - \$630.00

IMPORTADAS

- Brandy (Magno y Torres, Terry)
- Ron (Appleton State y Havana Club)
- Whisky (JB, Etiqueta Roja)
- Vodka (Wyborowa, Absolut)

1 hora - \$370.00
2 hora - \$459.00
3 hora - \$545.00
4 hora - \$624.00
5 hora - \$702.00

Precios incluyen impuestos.



BOTELLA

VINO TINTO

Exclusivos de la casa

\$546.00

Precio por botella

VINO BLANCO

Exclusivos de la casa

\$546.00

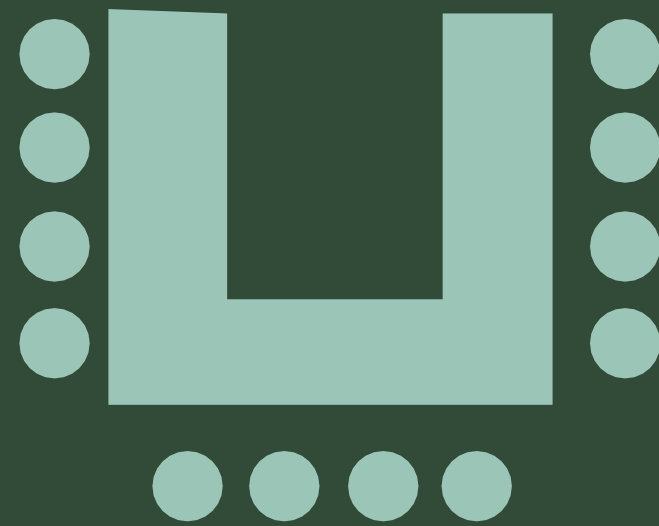
Precio por botella

Precios incluyen impuestos.

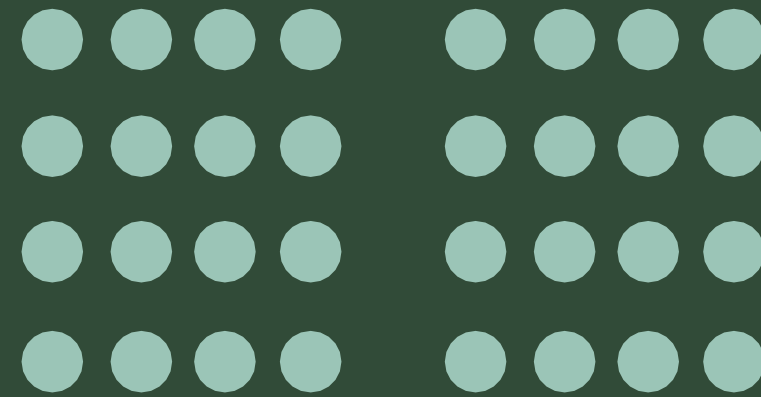


MONTAJES

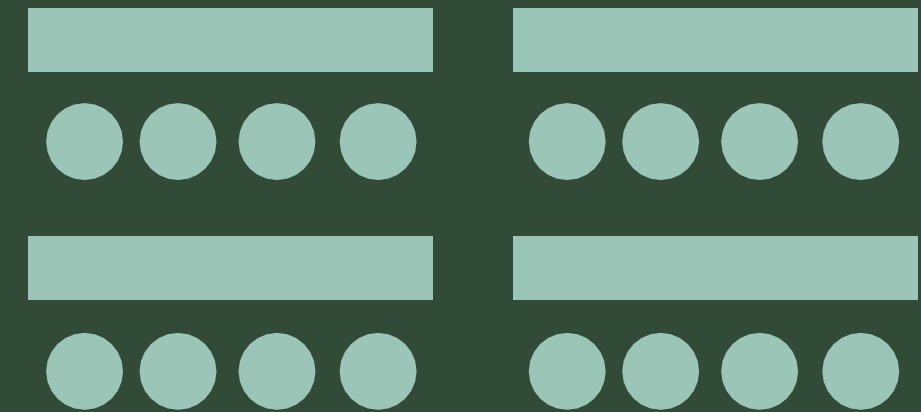
HERRADURA



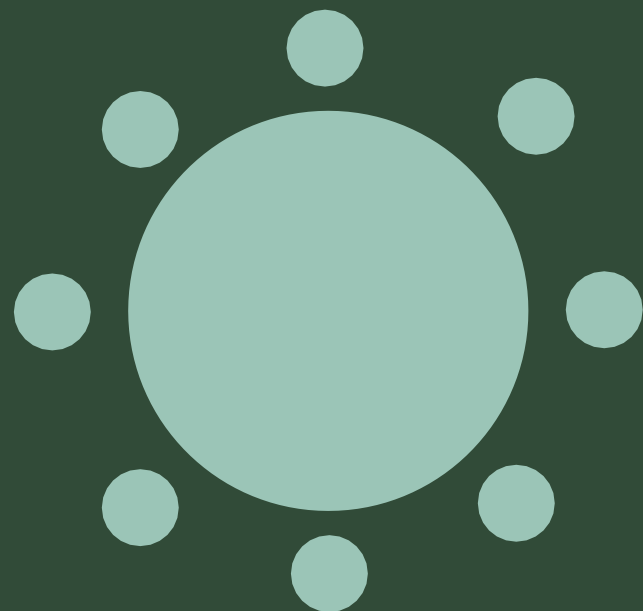
AUDITORIO



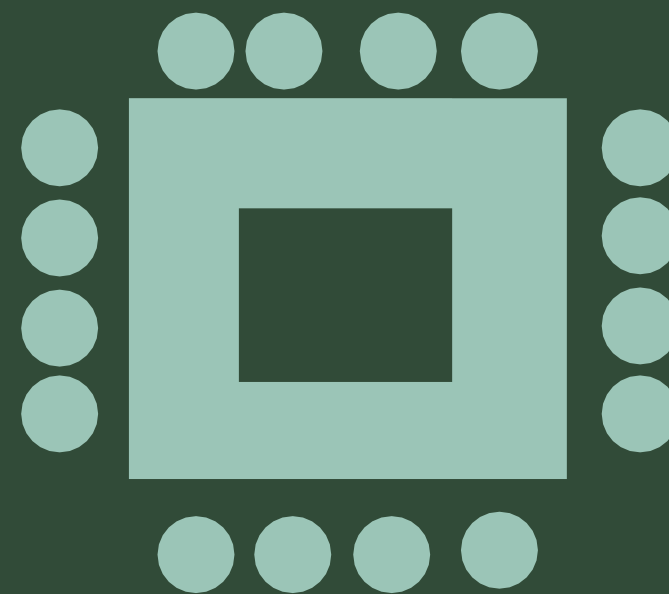
ESCUELA



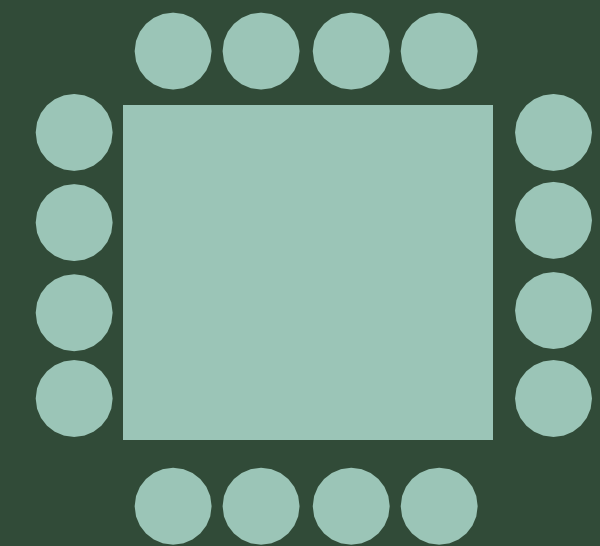
MESAS REDONDAS /
BANQUETES



RUSA



IMPERIAL



CAPACIDADES DE SALONES					
Salón	Auditorio	Escuela	Banquete	Coctel	Tipo “U”
Volcanes 1	50	40	40	30	25
Volcanes 2	40	30	30	25	20
Volcanes 3	50	40	40	30	25
Volcanes 1 y 2	80	70	80	60	40
Volcanes 2 y 3	80	70	80	60	40
Volcanes 1, 2 y 3	200	120	120	80	70
Talavera 1	60	50	50	40	25
Talavera 2	70	60	50	50	30
Talavera 1 y 2	180	100	100	80	60
Cúpulas	50	40	40	40	25
Cholula	70	40	50	50	20
Atlixco	50	40	40	20	20



GALLERÍA

GALERIA





Holiday Inn® Puebla La Noria
T. 222 211 9000

hipueblalanoria.com  **holidayinnlanoria**

Circuito Juan Pablo II 1936, Ex Hacienda La Noria, 72410, Puebla, Puebla, México

holidayinn.com
puebln_ventas@grupopresidente.com
T. 01800 00 999 00